

**Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico****I. NOME/I DA REGISTRARE**

Offida (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Tutela Vini Piceni
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	19 Ottantunesima Strada 63076 Montepicciolo (AP) Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0736.887082
<i>Fax:</i>	+39-0736.888074
<i>e-mail:</i>	consorziovinipiceni@pec.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOCG Offida - disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM 15 06 2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 30:11.2011

## V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Offida (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

### 1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

### 2. DESCRIZIONE DEI VINI:

#### «Offida» Passerina

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
odore: caratteristico, gradevole;
sapore: secco, tipico, caratteristico;

#### «Offida» rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: gradevole, complesso, leggermente etereo;  
sapore: secco, armonico, tipico, caratteristico;

### «Offida» Pecorino

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;  
odore: caratteristico, gradevole;  
sapore: secco, tipico, caratteristico;

## 3. MENZIONI TRADIZIONALI

### a. Punto a)

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)

### b. Punto b)

--

## 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

### a. Pratiche enologiche

*Tipo di pratica enologica:*

*Descrizione della pratica:*

--

### b. Rese massime:

#### Offida Pecorino

*Rese massima:*

resa uva 9 t - resa vino 63 hl

**Offida rosso***Resa massima:*

resa uva 8,5 t - resa vino 59,5 hl

**Offida Passerina***Resa massima:*

resa uva 9 t - resa vino 63 hl

**5. ZONA DELIMITATA**

Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Offida» di cui al precedente art. 2 devono provenire dai vigneti ubicati nella provincia di Ascoli Piceno e Fermo ed inclusi nei territori appresso delimitati. La zona di produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Offida» Pecorino, «Offida» Passerina, comprende gli interi territori comunali di Acquaviva Picena,

Appignano del Tronto, Casteldilama, Castorano, Castignano, Cossignano, Montefiore dell'Aso, Offida, Ripatransone, nonché parte dei territori comunali di Ascoli Piceno, Colli del Tronto, Campofilone, Carassai, Cupramarittima, Grottammare, Montalto Marche, Massignano, Monsampolo del Tronto, Montedinove, Monteprandone, Pedaso, Petritoli, Rotella, San Benedetto del Tronto, Spinetoli.

Tale zona è così delimitata: partendo dalla SS 16 Adriatica la linea di delimitazione segue la SS 4 Salaria fino ad incontrare la strada che porta a Vallesenzana e raggiunto per detta strada il

confine amministrativo che divide il comune di Ascoli Piceno con il comune di Appignano, segue lo stesso fino al torrente Bretta, per continuare sul confine amministrativo tra il comune di Castignano ed il comune di Ascoli Piceno. La stessa linea segue poi il confine amministrativo tra il comune di Castignano e Rotella fino ad incrociare la SP 178 che collega la SP 73 al centro abitato di Capradosso, prosegue per la SP 178 fino al centro abitato di Capradosso per continuare poi fino alla frazione Madonna di Montemisio, da qui prosegue fino alla strada provinciale che collega Castignano a Rotella fino al centro abitato di Rotella da cui prosegue in direzione Poggio Canoso toccando le quote 418, 427, 474, 480, 495, 488 fino ad arrivare al centro abitato di Poggio Canoso. Da qui prosegue in direzione C. Rossi passando per le quote 505, 586, 576, 511, 457 e 557. Prosegue per C. Vallorani toccando le quote 565, 507, 400 per raggiungere il

centro abitato di Rotella passando per quota 571 da cui prosegue lungo la strada provinciale Rotella-Montalto Marche, fino al ponte sul fiume Aso e da qui prosegue lungo il fiume, verso valle fino all'incrocio con la SS 16 Adriatica che percorre fino alla SS 4 Salaria.

La zona di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Offida» rosso comprende l'intero territorio dei comuni di Ripatransone, Offida, Acquaviva Picena, Castorano, Castel di Lama, Cossignano, Appignano del Tronto e parte dei territori comunali di Ascoli Piceno, Colli del Tronto, Spinetoli, Monsampolo del Tronto, Grottammare, Massignano, Carassai, Montefiore dell'Aso, Montalto Marche, Castignano, Monteprandone e San Benedetto del Tronto.

Il confine della zona coincide con quello dell'area precedentemente descritta partendo dall'intersezione del torrente Menocchia con la SS 16 Adriatica procedendo verso Sud fino alla intersezione della SS 16 Adriatica con la SS Salaria da cui prosegue verso l'interno fino all'intersezione fra il confine amministrativo tra i comuni di Appignano, Ascoli Piceno e Castignano. Da qui la linea di delimitazione segue il confine amministrativo tra il comune di Appignano e Castignano fino all'intersezione con la strada comunale di Montecalvo e segue la stessa fino alla confluenza con la strada provinciale Offida-Castignano. Dalla periferia di Castignano, partendo dalla strada provinciale Castignano-Cossignano, la linea si immette nel compluvio che porta al fosso dell'Acquachiarra seguendo quest'ultima fino al fiume Tesino. A questo punto la linea oltrepassa il fiume segue il fosso delle Pratole che collega il fondovalle con la strada provinciale Cossignano-Montalto Marche; dall'incrocio con questa prosegue sulla strada per Porchia, supera il centro abitato di Porchia in direzione Carassai fino ad incontrare il confine amministrativo tra i comuni di Carassai e Montalto Marche e lo segue fino al torrente Menocchia. Da questo punto segue il torrente fino alla intersezione con la strada Casali San Vito che percorre fino ad incrociare la strada provinciale Montalto-Carassai. Da questo punto percorre la suddetta attraversando i centri abitati di Carassai, Montefiore a Massignano scendendo fino ad incrociare la SS 16 Adriatica.

#### a. Zona NUTS

ITE34	Ascoli Piceno
ITE3	Marche
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

**b. Mappe della zona delimitata**

<i>Numero di mappe allegare</i>	0
---------------------------------	---

**6. UVE DA VINO****a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

Pecorino
----------

Passerina
-----------

MONTEPULCIANO N.
------------------

**b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV**

--

**c. Altre varietà**

--

**7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA****DOCG Offida****Informazioni sulla zona geografica:****1. Fattori naturali rilevanti per il legame**

La zona geografica che delimita la DOCG Offida ricade nella parte sud della regione Marche a cavallo tra le province di Ascoli Piceno e Fermo, e comprende un'area che va dalla zona litoranea sino ad arrivare ad una media alta collina. L'altitudine dei vigneti coltivati è compresa tra 50 e 650 msl. Dal punto di vista strettamente geologico ed evolutivo, l'area della DOCG Offida rientra nella fascia periadriatica marchigiano abruzzese, caratterizzata dalla successione plioleistocenica con alla base depositi sabbiosi conglomeratici, cui segue una potente successione pelitica, all'interno della quale si intercalano, a varie altezze stratigrafiche, orizzonti sabbioso – conglomeratici o sabbioso argillosi a geometria tabulare o lenticolare.

I suoli che sostengono i vigneti della DOCG Offida hanno caratteristiche quali la profondità sempre superiore a 80 -100 cm, tale da consentire di avere un notevole volume di suolo esplorabile dalle radici, una AWC (available water capacity) elevata sempre superiore a 150 mm così da assicurare sempre un contenuto di

umidità nel suolo anche durante i periodi di siccità estivi. Dal punto di vista pedogenetico i suoli dei vigneti sono Cambisols, dove i processi della pedogenesi hanno modificato il materiale parentale portando alla formazione di un orizzonte profondo dotato di buona aggregazione e porosità, ovvero l'orizzonte cambico, senza significative traslocazioni di argilla. Questi suoli hanno un contenuto in carbonati omogeneo all'interno del profilo. La presenza di un orizzonte cambico ha effetti positivi sul drenaggio di questi suoli, perché ne migliora la permeabilità. L'area della DOCG Offida mostra caratteri climatici mediterranei, con estati calde ma non afose ed inverni abbastanza freddi e discretamente piovosi. Le temperature medie estive si attestano tra 21-23°C, mentre quelle invernali tra 6-7°C; le precipitazioni medie annue sono comprese tra 650 e 850 mm, con minimo estivo (luglio) e massimo autunno vernino (Ottobre - Dicembre), nel corso dell'anno le precipitazioni annue si ripartiscono su 80-90 giorni piovosi; le nevicate sono relativamente rare e per lo più scarse. Fra i caratteri distintivi dell'area sono inoltre le temperature medie annue intorno ai 13-14°C, la media del mese più freddo intorno a 5.5-6.5°C, tre mesi estivi con medie superiori a 20°C e un'escursione termica annua, intesa come differenza fra temperatura media del mese più freddo e di quello più caldo, di circa 17-18°C. Tutti questi elementi fanno sì che la zona possa essere indicata come zona a clima temperato caldo con stagione secca non molto pronunciata e con estate molto calda. Questo influenza in modo positivo sia la condizione vegetativa delle piante sia l'accumulo dei polifenoli nelle bucce.

## *2. fattori umani rilevanti per il legame*

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati all'area di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere i vini dell'Offida DOCG. La coltivazione della vite nell'area del Piceno ha una lunga e millenaria tradizione infatti viene descritta da numerosi autori latini quali Catone, Varrone, Columella, Plinio il vecchio.

Nel corso dei secoli la vite è sempre stata la coltura caratterizzante del territorio. L'incidenza dei fattori umani nell'area di coltivazione della DOCG Offida nel tempo è evidente nella evoluzione dei fattori tecnico produttivi, che hanno portato alla costituzione del vigente disciplinare di produzione quali la base ampelografica, le forme di allevamento, i sistemi di potatura e le pratiche enologiche.

La base ampelografica è costituita dai vitigni tradizionalmente coltivati nel Piceno, ovvero Pecorino, Passerina e Montepulciano.

Attraverso le varie epoche, i metodi di coltivazione della vite nel Piceno sono cambiati, le forme di allevamento sono evolute, passando dalla coltivazione dei vigneti specializzati nelle forme basso medioevali, senza alcuna frammistione con gli arativi e in aree protette da chiusure di siepi, agli arativi vitati nella forma della folignata e alle alberate, forme di allevamento che prevedevano sestri d'impianto

molto ampi in cui la vite era sempre coltivata in consociazione insieme ad altre colture, come i cereali, fino ad arrivare nei primi anni 60 alle forme a spalliera con sistemi di potatura tradizionali quali Guyot e Cordone Speronato, con sesti d'impianto che prevedono almeno 3000 ceppi per ettaro; le forme a spalliera sono tali da rendere razionali le operazioni colturali al fine di assicurare un equilibrato rapporto vegeto produttivo delle viti, in modo da ottenere prodotti di elevatissima qualità e rispettare le rese dettate da discipline di produzione, e non ultimo migliorare le condizioni di sicurezza del lavoro dell'uomo.

Le pratiche enologiche sono quelle tradizionali della zona per la vinificazione in bianco; per i vini rossi, oltre alle tradizionali pratiche di vinificazione dei vini rossi tranquilli, essendo l'Offida Rosso un vino strutturato di ampio corpo e molto longevo, l'elaborazione comporta un periodo di invecchiamento e di affinamento in bottiglia di 24 mesi.

I vini Offida sono stati riconosciuti DOC nel 2001 (DPR 23 maggio 2001) e grazie all'ottima reputazione ed ai successi riscontrati a livello nazionale e internazionale sono stati riconosciuti DOCG (DM 15 giugno 2011)

#### *Informazioni sul prodotto:*

La DOCG Offida è riferita a tre tipologie di vino: Pecorino, Passerina e Rosso che presentano caratteristiche organolettiche ed analitiche peculiari uniche e non riproducibili in un altro posto, caratteristiche che ne permettono una facile individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

I vini Offida Pecorino hanno un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, un buon livello di acidità, all'olfatto si riscontrano note floreali (fiori bianchi), fruttate di ananas, sentori di anice e salvia, al gusto sono freschi, minerali sapidi, sono vini "lunghi" perché hanno un retrogusto persistente.

I vini Offida Passerina hanno un colore giallo paglierino con riflessi giallognoli, all'olfatto si riscontrano note di frutta a polpa gialla e sentori agrumati, al gusto sono freschi, minerali e hanno un retrogusto persistente.

I vini Offida Rosso hanno colore rosso rubino con tendenza al granato, all'olfatto spiccano note di frutti rossi e sentori di liquirizia e cioccolato, al gusto sono morbidi, ampi con un lunghissimo retrogusto.

#### *Legame causale:*

L'orografia prevalentemente collinare, l'esposizione dei vigneti prevalentemente est-sud est fanno sì che il territorio sia particolarmente vocato alla coltivazione dei vigneti dell'Offida DOCG

Da tale area sono esclusi i fondovalle, non adatti ad una viticoltura di qualità

I suoli dei vigneti della DOCG Offida hanno tessiture variabili che ricadono prevalentemente nelle tre classi granulometriche della Soil Taxonomy a maggior contenuto di argilla: franca fine, limoso fine e argilla fine, sono suoli abbastanza

profondi, il ph è sempre nella sfera dell'alcalinità.

Il drenaggio è buono, l'acqua in eccesso viene rapidamente allontanata sia per effetto delle pendenze sia per la buona permeabilità del suolo.

Il clima è caratterizzato da precipitazioni medie annue di 750/850mm, i mesi più piovosi sono quelli autunno invernali e il mese più secco è luglio.

Le temperature medie estive della zona si attestano sui 21/23°C, mentre quelle invernali tra 6/7°C

La zona presenta valori di indici bioclimatici di Huglin compresi tra 1800 e 2500 e valori dell'indice di Winkler compresi fra 1300 e 2100, ottimali per la coltivazione della vite

L'interazione di tutti questi fattori fa sì che i vitigni della DOCG Offida abbiano un areale di coltivazione ideale, per cui si hanno cinetiche di maturazioni ottimali, tali da conferire ai vini caratteristiche analitiche ed organolettiche uniche e non riproducibili.

La millenaria storia vitivinicola del Piceno, territorio di coltivazione dei vitigni della DOCG Offida, che va dall'epoca dei Piceni fino ad oggi, attestata da numerosi documenti e reperti, si sostanzia nella costante interazione dell'uomo con il territorio, nelle tradizionali tecniche di coltivazioni della vite e delle tecniche enologiche, tramandate da generazioni di contadini che con il passare del tempo si sono sempre più evolute ed affinate, fino a dare come risultato i vini Offida DOCG . Nell'epoca medioevale i prodotti dei campi riuscivano a malapena a sfamare i pochi abitanti dei piccoli borghi; nell'età dei Comuni anche nel piceno le condizioni di vita migliorarono, con un conseguente aumento dei consumi. La vite riprese un ruolo significativo nell'economia rurale e nella società anche perché il vino cessò di essere una bevanda solo liturgica, o comunque di esclusivo appannaggio del clero e dei nobili, ed entrò nelle abitudini di una più vasta comunità di persone.

Durante il periodo della mezzadria la vite era coltivata in arativi vitati che permettevano nuovi equilibri economici, seppure a costo di un maggiore sfruttamento dei suoli. In quel periodo il vino era considerato un alimento. Negli anni del passaggio dallo Stato Pontificio al Regno d'Italia, verso il 1890 giunse nel Piceno la Fillossera, mentre dieci anni prima era giunta la Peronospora, entrambe importate dall'America e i due parassiti si aggiunsero all'Oidio già segnalato prima. Per la viticoltura Picena fu un colpo devastante. Mentre l'Oidio si riusciva a contenerlo con lo zolfo, per entrambi gli altri due parassiti dovettero passare diversi anni prima che fossero trovati i giusti rimedi, soprattutto per la fillossera. La soluzione per combattere il parassita venne trovata dopo circa quarant'anni, con l'impiego dei portinnesti di vite americana; fu proprio in questo periodo che nelle Marche nacquero le Cattedre Ambulanti di Agricoltura, che svolsero un ruolo importantissimo nel miglioramento delle tecniche di coltivazione e nel rinnovamento degli impianti viticoli e delle tecniche enologiche. Dopo la prima guerra mondiale, con la nascita dei nuovi movimenti sociali, si formarono le prime leghe contadine ed i proprietari si impegnarono a migliorare la produttività dei

fondi, con una seppur lenta introduzione di nuove tecnologie che accrescessero i redditi delle famiglie contadine, quali i perticari con gli aratri in ferro, le prime trattrici, l'impiego di fertilizzanti minerali etc.

Ai primi successi si reagì con la frammentazione dei poderi e con la riduzione delle superfici degli stessi, nei quali tutta la famiglia contadina lavorava, dai bimbi alle madri feconde.

É in quegli anni che iniziò la trasformazione della viticoltura Picena, nonostante la diminuzione delle superfici totali, con il passaggio da promiscua a specializzata. Con la fine della mezzadria nel Piceno vennero alla ribalta nuove figure di proprietari che accorpando più poderi dettero vita ad aziende a conduzione diretta. Alla fine degli anni '80 si accresce l'interesse per i vitigni di antica coltivazione di questa area, Pecorino, Passerina e Montepulciano, che per iniziativa di alcuni viticoltori lungimiranti della zona vennero studiati, piantati, coltivati con il risultato di dare origine a dei vini unici, apprezzati sia in Italia che all'estero. Su di essi iniziarono allora progetti di divulgazione e promozione che sfociarono nel 2001 nell'istituzione della DOC Offida. Negli anni successivi visti i successi nel campo commerciale, e per rispondere alle esigenze dei produttori di migliorare sempre più le tecniche di coltivazione, Vinea, un'associazione di produttori viticoli, promosse in collaborazione con l'Università di Milano uno studio di zonazione dell'area dove vennero studiate le interazioni dei tre vitigni con l'ambiente e con i fattori umani per valutare la vocazionalità dei vitigni suddetti all'ambiente di coltivazione del Piceno. Sull'onda dei risultati di questo studio e sui sempre maggiori apprezzamenti e riconoscimenti sia a livello nazionale sia internazionale dei vini Offida, nel 2010 è iniziato l'iter per chiedere il riconoscimento della DOCG, che puntualmente é arrivato con DM del 15 giugno 2011

## ***8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI***

--

## ***9. DOCUMENTAZIONE***

### **a. Altri documenti:**

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DM 2 novembre 2010

**VI. ALTRE INFORMAZIONI****1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it

**2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA****3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395</a>
--------------	---

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:****5. LINK A E-BACCHUS**